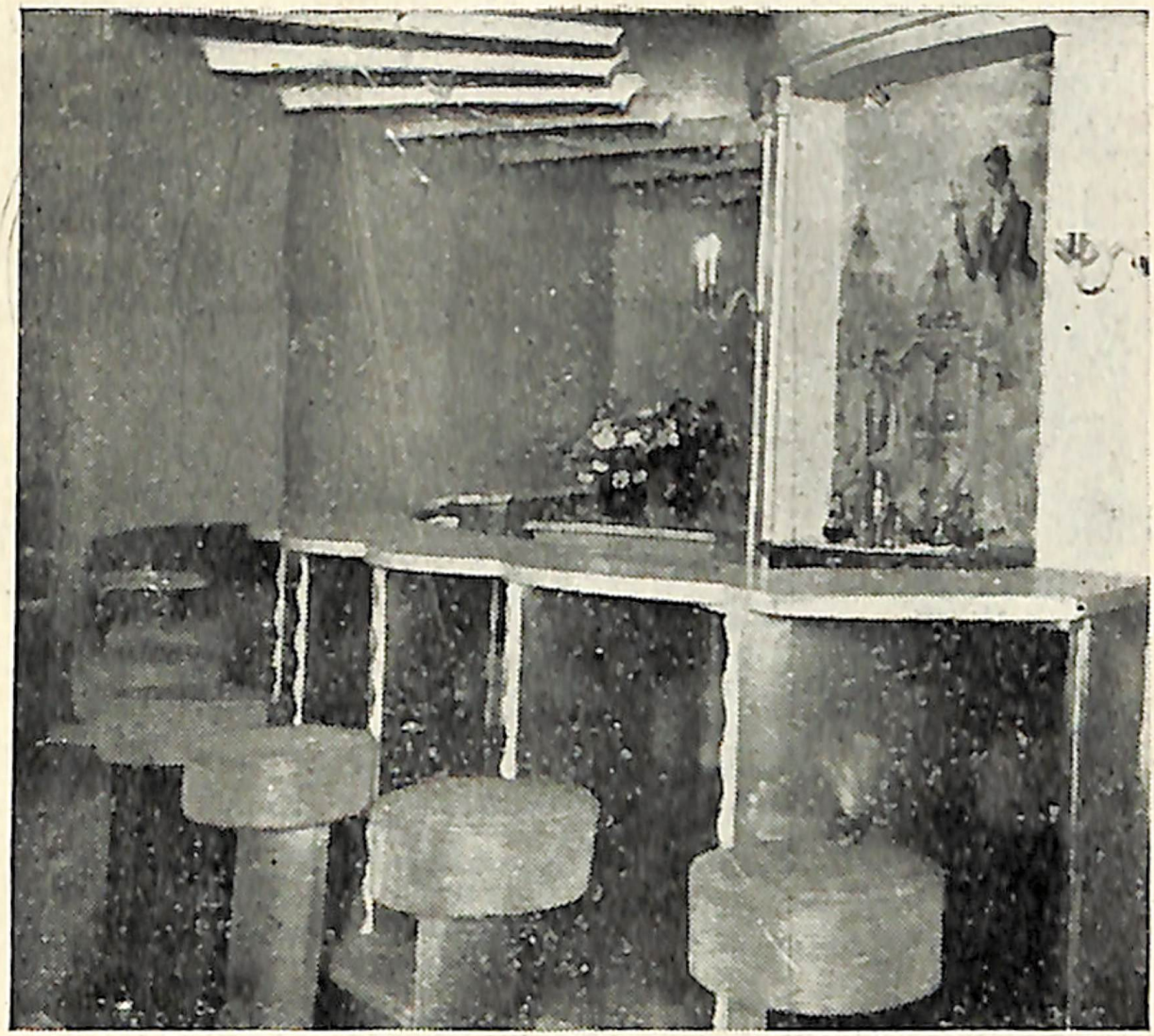
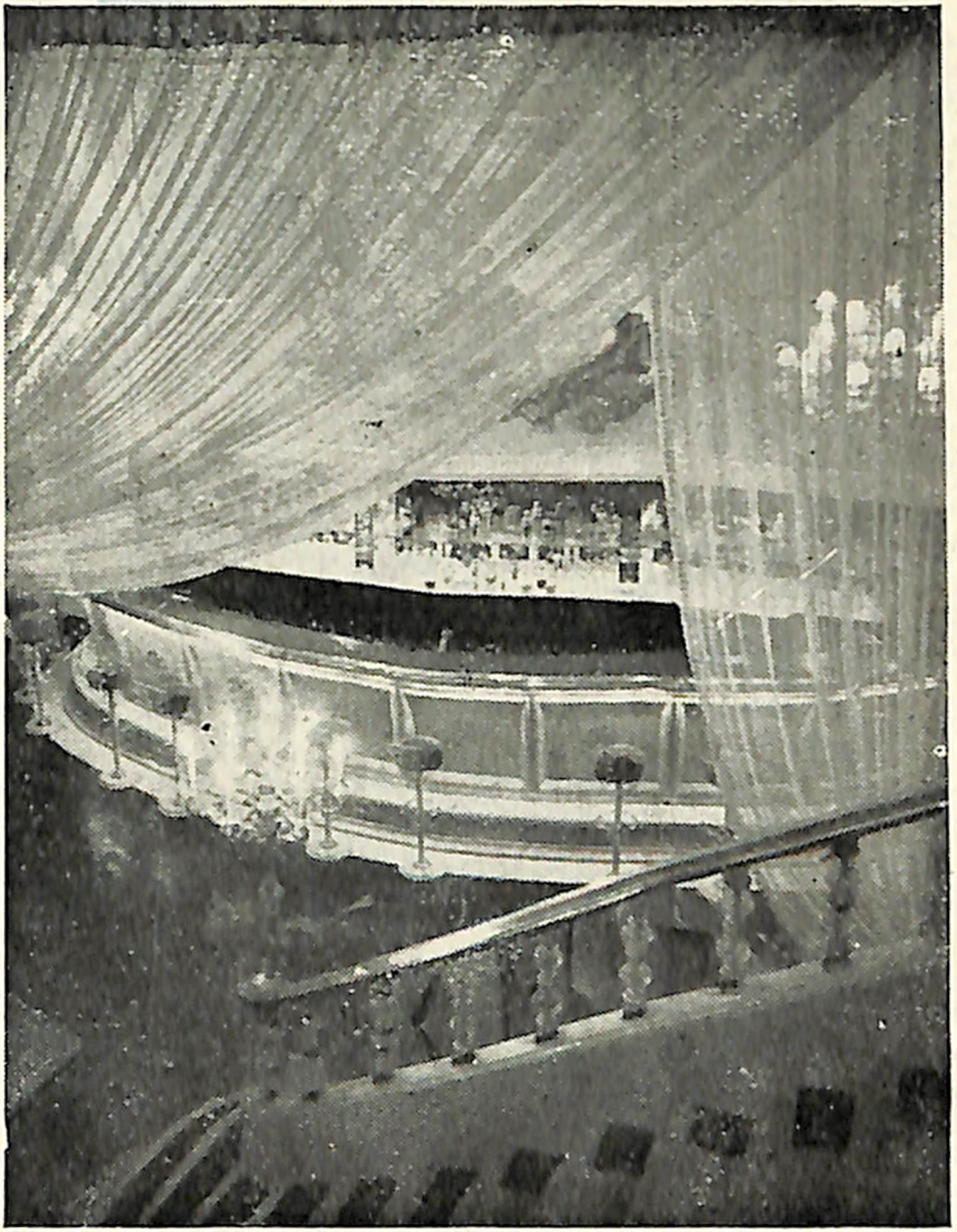
CIEN COCKTAILS

J. S. BRUCART



Bar del Ritz - Madrid



Pasapoga - El Bar

CIEN COCKTAILS

...entonces me acerqué a la rebosante copa para aprender el secreto del buen vivir y labio a labio murmuróme:

—Mientras vivas, ¡bebe! Porque una vez muerto nunca volverás.

OMAR KHAYYAM.

CIEN COCKTAILS

por

JACINTO SANFELIU BRUCART

Barman de Pasapoga Club. Procedente del Hotel Ritz, Madrid

Apartado 263
Madrid

Es propiedad del autor

Onofre Alonso.—Alonso Castrillo, 7.—Tel. 43453. Madrid.—1943

PROLOGO

El Bar en casa, el Bar miniatura, que en algunos casos es sólo una pequeña mesita, que al abrirla nos presenta, como por arte de magia, todo lo indispensable para preparar los más selectos cocktails, necesita un guía a propósito para él, igualmente reducido, pero conteniendo todas las fórmulas interesantes que pueda tener el más voluminoso de los libros similares.

Por ello, y en atención a su eficacia práctica, he decidido publicar una selección de esos cocktails, donde quedan incluídos desde los más famosos clásicos universalmente conocidos: El Martini, Manhattan, Bronx, Side-Car, Rose, San Martín, Daiquiri, etc., hasta las mezclas típicamente españolas:

Combinaciones, Andaluza, Ellen, Dos a Cuatro. Es decir, lo viejo y lo más nuevo, todo ello muy simplificado para que el aficionado pueda escoger con facilidad su bebida preferida.

Al profesional le será, asimismo, útil, ya que fuera de estas recetas, celosamente escogidas, es difícil que le pidan algo más. Claro está, que el que piense llegar a ser un barman de categoría precisará estudiar otros libros más extensos.

Saber preparar unos cocktails dejó de ser un capricho desde que éstos han desplazado a los antiguos Tés. Hoy, es elegante y de buen tono recibir a los amigos y ofrecerles un cocktail preparado por uno mismo, exactamente como antes—todavía en algunos países—la señora de la casa sirve el té a sus invitados.

Es tan frecuente dar un cocktail, o tener que asistir a él, que parece increible que haya todavía personas que no tienen la menor

idea del mismo. Son muchos los que todavía se imaginan los cocktails como algo diabólico, sin llegar a comprender que algunos de ellos—los sin alcohol—a base de jugos de frutas: El Jalifiano, Frutal, Tomate, Florida, Rosa y otros menos conocidos, los pueden tomar hasta los niños. Esos cocktails por la cantidad de vitaminas que contienen son, además, altamente nutritivos.

En resumen, mi único deseo es dar al público la facilidad de encontrar y preparar los mejores cocktails que hasta hoy han conseguido mayor fama y reputación. Sin pretender con ello—claro está—convertir en pocos días al simple aficionado en un experto maestro. Es posible que en unos días se aprenda a conducir un coche. Pero sería locura intentar correr un «Gran Premio» sin varios años de prácticas, estudios y una probada aptitud y vocación. Dentro de cada especialidad, tan difícil es llegar a la altura de un Nuvolari, como a la de un Chicote.

ORIGEN DEL COCKTAIL

Existen las más diversas versiones sobre el origen del nombre que había de llegar a ser tan famoso en todos los países del mundo. De la veracidad de la historia que del mismo doy a continuación hay pruebas irrefutables.

Bañado por las aguas del Golfo de México, hállase el Puerto de Campeche. En la pintoresca dársena atracaban antaño grandes veleros ingleses para cargar caoba y otros productos indígenas.

Oficiales y marineros aprovechaban la estancia para bajar a tierra y frecuentar las cantinas del Puerto, donde empezaba a popularizarse una mezcla que ellos denominaban «drac».

Los «drac» se preparaban en un vaso de

grueso vidrio donde se agitaba la mezcla con una cuchara; las de metal daban un sabor estírpico a la mixtura y para evitarlo empezaron a usarse las de madera. Un cantinero en vez de cuchara empleó cierta raíz de una planta a la que los indígenas, por su forma peculiar, denominaban «cola de gallo».

Sorprendidos los marinos por el procedimiento que empleaba le preguntaron qué era aquéllo. —Una cola de gallo—fué la respuesta. Les gustó el nombre y ya no pedían dracs, sino «colas de gallo». Y, al recomendar la bebida a sus amigos, traducían al inglés el concepto: «Pide un COCKTAIL en la cantina de Fulano, te gustará».

Y como la costumbre de mezclar bebidas prevaleció hizo también fortuna la denominación empleada.

¿QUE ES UN COCKTAIL?

Es la bebida obtenida por la mezcla de dos o más licores, vinos, jugos de frutas, jarabes, etc. Siendo estos escogidos de una manera lógica y precisa es tan inofensivo como otra bebida cualquiera. Un buen barman conoce los vinos y licores que son incompatibles entre sí y evitará que los tomen sus clientes.

Para su preparación es completamente indispensable el uso del hielo, éste suaviza la fuerza del alcohol y ayuda a la fusión de los componentes del mismo. Debe escogerse duro y cristalino, por ser éste el que enfría mejor sin disolverse.

El cocktail se prepara en el mismo momento de ir a servirse, y como máximo, media hora antes.

COMO SE PREPARA

Según indique la fórmula, se preparará en la cocktelera, en el vaso mezclador o directamente en el mismo vaso o copa en que debe servirse.

El hielo necesario—por cocktail—es de

tres a cuatro pedacitos del tamaño de una nuez. Después de éste, y por el mismo orden, añadir las cantidades de lo que indique cada receta. Hay una medida llamada «Jigger» muy útil para los que no tienen bastante práctica para calcular las cantidades a ojo. También resulta práctico utilizar para este fin una copa de las de cocktail.

El cocktail se agitará lo suficiente para que se mezcle y enfríe, teniendo cuidado en no hacerlo con exceso para que no quede aguado.

Es preciso preparar en la cocktelera todas las mezclas que lleven huevo, nata, jugos de frutas, jarabes y azúcar.

No debe usarse para la preparación del cocktail el hielo que antes haya servido para la composición de otro de distinta clase.

Es conveniente no olvidar que la buena calidad de los vinos y licores es algo esencial para obtener un cocktail perfecto.

De todos es conocida la costumbre de servir al mismo tiempo unos aperitivos. Los más corrientes son: avellanas, almendras, nueces, palitos de queso Parmesano, patatas fritas, anchoas, aceitunas y canapés.

LO MAS INDISPENSABLE EN UN BAR PARTICULAR

Vermut italiano (1), Vermut francés (2), Whisky, Ginebra, Jerez, Manzanilla, Oporto, Dubonnet, Granadina, Champagne, Coñac, Ron, Cointreau o Triple Seco, Chartreuse, Crema de Cacao, Curacao, Anís, Absenta, Pippermint, un botellín de Orange bitters y otro de Angostura, una botella de jugo de limón, una de jugo de naranja y otra de jugo de tomate, Coca Colas, Sodas y Sifones.

Limones y naranjas para corteza y rodajas, huevos, nata fresca, azúcar, fruta del tiempo, guindas, hierbabuena, sal, pimienta, nuez moscada, salsa Perrins, canela en polvo, pajas y palillos.

Una cocktelera, un vaso mezclador con su cucharilla y pasador, un cubito y unas pinzas para hielo, un porta-pajas, un salero, un porta-canela, un rallador para nuez moscada, un rallador para hielo, un exprimidor, un tapón vaciador para champagne, un azucarero, cucharillas, un sacacorchos, un palillero, una jarra para Cup, copas y vasos.

---

(1) Se llama así a todos los Vermuts dulces.
(2) Cualquier vermut seco, estilo Noilly Prat.

AL PEDIR UN COCKTAIL

Hay que pedir el cocktail por su nombre. Nadie en una librería pediría simplemente un libro. Aproximadamente producirá el mismo efecto quien en un bar pide sólo: «Un cocktail». Existe tal variedad y son tan distintos unos de otros, que al pedirlos es preciso dar el nombre de cada uno de ellos o, por lo menos, una pequeña idea de cómo se desea: Seco, dulce, suave, etc.

COCKTAILS

COCKTAILS

Saber beber un cocktail es un arte difícil que no todos poseen. Saber ofrecerlo a nuestros invitados es cualidad exclusiva del anfitrión dotado de sutil delicadeza.

ALFONSO—COCKTAIL

Póngase en una copa de vino un pedacito de hielo, y añadir:

2 cucharaditas de Dubonnet
8 gotas de Angostura

terminar de llenar con Champagne, y sírvase exprimiendo corteza de limón.

—Dedicado a Don Alfonso XIII, en Deauville, 1922—.

ALEXANDRA—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir:

1/3 Coñac
1/3 nata fresca
1/3 crema de Cacao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Es el «Alexandra» uno de los cocktails más antiguos y universalmente conocidos. A falta de nata, se puede preparar con leche cruda—.

ABSENTA—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir:

1/2 Absenta
1/2 Agua filtrada
1 golpe (1) de Angostura
1 cucharadita (2) Jarabe de goma

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Muy popular en Francia, donde algunos barmans le añaden un poco de jugo de limón—.

ANGEL'S KISS—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Crema de Cacao
1/4 Prunelle Brandy
1/4 Creme de Violette
1/4 Nata fresca

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

---

(1) Chorrito de los botellines especiales para Bar Americano, equivalente a unas 10 gotas.

(2) Cucharadita de las de café.

ALBERTIA—COCKTAIL

Póngase en una copa de vino:

1 pedacito de hielo
2 cucharaditas de Gin

llenar con Champagne Brut y exprimir corteza de limón.

—Dedicado a don E. Aznar en la inauguración del Bar de «La Cepilla»—.

ARDENNE—COCKTAIL

En una copa de vino, póngase un pedacito de hielo y añadir:

1/3 Jerez amontillado
2/3 Dry Gin

Exprimir corteza de limón.

—Dedicado a Mr. Georges Marquet—.

BEES' KNEES—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/6 jugo de limón.
1/6 miel
2/3 Gordon's Gin

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Frank Meier, barman del Ritz Hotel. París—.

BLOODHOUND—COCKTAIL

Póngase en vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Vermut Francés
1/3 Vermut Italiano
1/3 Dry Gin

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo tres fresas.

—Creación del Duque de Mánchester, muy estimada en Londres—.

BACARDI—COCKTAIL

Póngase unos pedacitos de hielo en la cocktelera y añadir:

8/10 de Ron Bacardi
2/10 de jugo de limón
1 cucharadita de Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*El «SANTIAGO», cocktail igualmente famoso, se prepara con esta misma fórmula*—.

BAKANIK—COCKTAIL

En un gran vaso de cristal, unos pedacitos de hielo:

6 gotas de jarabe de Goma
8 ídem de Curaçao
1/2 copa de coñac
1/2 ídem de Dry Captain's Gin

Agítese bien y se pasa a la copa de cocktail con una cereza.

BRUCART—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo muy cristalino y añadir:

9/10 Dry Gin
1/10 Jerez amontillado «Botaina»

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, exprimiendo corteza de limón, pero sin ponerla dentro de la copa.

BRONX—COCKTAIL

Póngase en vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Ginebra
1/4 jugo de Naranja
1/4 Vermut Francés
1/4 Vermut Italiano

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.
—Es uno de los cocktails más antiguos y solicitados—.

BIJOU—COCKTAIL

Póngase en vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Chartreuse Verde
1/3 Vermut Italiano
1/3 Dry Gin
1 golpe Orange bitters

Agítese bien y pasarlo a copa de cacktail añadiendo una guinda.

—*Fórmula de H. Johnson, Nueva Orleáns*—.

BROADWAY—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Gin
1/3 Grand Marnier
1/3 Vermut Francés

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

BAMBOO—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Jerez seco
1/2 Vermut Francés
1 golpe de Orange bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*Creación de Charlie Mahoney, Hoffman House, Nueva York*—.

COÑAC..... / BRANDY..... } COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Coñac
1 golpe de Angostura
2 golpes de Curaçao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda. Debe servirse muy frío.

CALARRATJADA—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

6/10 Ron Bacardi
2/10 Cointreau
2/10 jugo de limón
1 cucharadita de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.
—*Dedicalo a don B. March, Palma de Mallorca*—.

COTE D'ARGENT—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

6/8 Dry Gin
1/8 Cointreau
1/8 jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.
—*Fórmula del Conde Jean d'Arcangues. Concurso del Hotel Miramar, de Biárritz,* 1928—.

CAPITAN—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

7/10 de Gin Gran Capitán
3/10 de Vermut Italiano
1 cucharadita de Triple Seco

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de naranja.

—Dedicado a don E. Hevia. Hotel Real, Santander—.

CLOVER CLUB—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

4/5 Dry Gin
1/5 jugo de limón
1 cucharadita Granadina
1 cucharadita de clara de huevo

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Con la misma receta, añadiéndole unas hojas de hierbabuena, se prepara el CLOVER LEAF.—

CUBAN—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Apricot Brandy
2/4 Coñac
1/4 jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Hay varias fórmulas del «CUBAN», siendo ésta la más conocida.—

CLARIDGE—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Dry Gin
1/3 Vermut Francés
1/6 Cointreau
1/6 Apricot Brandy

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de León, Barman del Claridge Hotel, París.—

CLUBMAN—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 copita de Gin
1/2 Vermut Francés
1/2 cucharadita de Kirsch
1/2 cucharadita Benedictine

Agítese bien y sírvase exprimiendo corteza de limón.

—Creación de F. Altable, Restaurante Parellada, Barcelona.—

CONSOME—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 copita de Jerez
1 copita de Consomé frío
1 yema de huevo fresco

Agítese bien y sírvase en copa de vino.

—Fórmula de P. Chicote.—

CAMPARINETE—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Campari
1/4 Vermut Italiano
2/4 Dry Gin

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de «Albert», Chatam, París.—

CARROL—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Coñac
1/3 Vermut Italiano

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una nuez confitada.

—Fórmula muy solicitada en el Hotel Plaza de Nueva York.—

COUP DE ROULIS—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Vermut Francés
1/3 Dry Gin
1/6 Cherry Rocher
1/6 Cointreau

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Cocktail de honor en el Campeonato de Artistas. Presentado por N. Miral y R. Burnier. París, 1928.—

CHANTILLY—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera un pedacito de hielo del tamaño de una nuez y añadir:

6/10 Helado de chocolate
2/10 Nata fresca
1/10 Benedictine
1/10 Chartreuse amarillo

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Dedicado a P. Han. Restaurante Paul. Madrid.—

CHICOTE—COCKTAIL

Prepárese en la cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado
3 cucharadas de las de café de Grand Marnier
1/4 de copita de Vermut Francés
1/3 de copita de Ginebra Española

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail añadiéndole una corteza de naranja.

—Jamás en ningún país fué más popular un barman; Jerry Thomas, Grandi, Graddock, en su apogeo, no llegaron a la celebridad que goza Chicote en España.

CHAMOSSAIRE—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Whisky
1/3 Vermut Italiano
1/6 Cointreau
1/6 Jugo de Naranja

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Walter C. Staenpfli. Meixterschwanden. Suiza.—

CHAMPS ELYSEES—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Coñac Barbier
1/3 Curaçao Rojo
1/3 Jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Dedicado a J. M. Pecasteing por Kurt Gerbeth. Salón J'Hay. Diciembre, 1932. Madrid.—

CHAMPAGNE—COCKTAIL

Póngase en una copa de champagne un pedacito de hielo y añadir:

1 golpe de Curaçao
2 golpes de Grand Marnier

Terminar de llenar con champagne, exprimiendo corteza de limón.

—Antiguamente el cocktail de champagne se preparaba con un terrón de azúcar empapado de angostura; pero, en la actualidad, esta fórmula está completamente en desuso.—

DAIQUIRI—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

4/5 de Ron Barcardi o Pálido
1/5 de jugo de Lima o limón
1 cucharadita de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Es el cocktail preferido de los cubanos. También se bebe mucho en los Estados Unidos.—

DOCTOR—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Jugo de limón
1/3 Jugo de naranja
1/3 Ginebra
1 cucharadita de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

DAMA BLANCA..... / WHITE LADY..... } COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

2/4 de Ginebra
1/4 de Triple Seco
1/4 de jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*Es uno de los cocktails más solicitados. Debe servirse muy frío.*—

DIKI DIKI—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Calvados
1/6 Caloric Punch
1/6 Jugo Grape Fruit

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*Fórmula de «Robert», del Embassy Club. Londres.*—

ELLEN—COCKTAIL

Póngase en un vaso mediano:

1 pedacito de hielo
1 copita de Gin
Terminar de llenar con Champagne Brut.

—*Dedicado a don C. Padrós en la inauguración de la «Taberna del Pez y el Pájaro».*—

EXPLOSIVO—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

5/10 Cazalla
2/10 Pernod
2/10 Coñac
1/10 Triple Seco

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*Dedicado a R. Andrade por A. Raimundo en «Los Embajadores». Madrid.*—

FLORIDA—COCKTAIL
(Sin alcohol)

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Jugo de naranja
1/2 Jugo de limón
2 cucharaditas de Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de vino con una guinda.

—El VERI WELL se prepara con esta misma receta. Es, por lo tanto, más de buen gusto pedir un FLORIDA.—

FRUTAL—COCKTAIL
(Sin alcohol)

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/5 Jugo de limón
1/5 Jugo de naranja
1/5 Jarabe de Piña
1/5 Jarabe de Plátano
1/5 Jarabe de Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de P. Chicote.—

GLOOM CHASER—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ron Bacardí
1/6 Curaçao
1/6 Grand Marnier
1/6 Granadina
1/6 Jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.
—*Fórmula de Charlie, «Ermitage». París.*—

GIN—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ginebra
1 golpe de Curaçao
1 golpe de Angostura

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

GAVIRIA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

3/4 Vermut Italiano
1/4 Ginebra
1 cucharadita de Curaçao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

—Fórmula del popular barman F. Gaviria. Madrid.—

GIOCONDA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/4 Oporto
1/4 Gin
1/4 Marrasquino

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

—Fórmula de Carlos González. «Mónico». Madrid.—

HOSPES—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

8/10 de Jerez amontillado
2/10 de Jugo de Naranja
1/2 cucharadita de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de naranja.

—Al Director de Pasapoga, M. Cámara, infatigable luchador por el progreso de la Industria Hostelera.—

INCA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ginebra
1/3 Jerez seco
1/3 Vermut Francés
2 golpes Orange Bitters
2 golpes Jarabe de Horchata

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con un pedacito de piña.

—Fórmula de Harrison, Embassy Bar. Londres.—

JALIFIANO—COCKTAIL

(Sin alcohol)

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Jugo de Naranja
1/2 Jugo de Piña
1 cucharadita de Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con un pedacito de piña.

—Dedicado a S. A. I. el Príncipe Muley Hassan, por P. Chicote.—

JEREZ..... / SHERRY..... } COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Jerez seco
2 golpes de Curaçao
2 golpes de Orange Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda

KESSLER—COCKTAIL

En vaso mezclador póngase unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Jugo de Naranja
1/3 Coñac
1/3 Grand Marnier cordón amarillo

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de naranja.

—A don Conrado y don Pablo Kessler, muy cariñosamente.—

KNOCK - OUT—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de naranja y añadir:

1/3 Absenta
1/3 Ginebra
1/3 Vermut Francés
1 golpe de Menta blanca

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Creación de Gene Tunney, ex campeón mundial de boxeo.—

LORD SUFFOLK—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

5/8 Dry Gin
1/8 Cointreau
1/8 Marrasquino
1/8 Vermut Italiano

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Dedicado a Lord Suffolk, por H. Graddock. Londres.—

LITTLE DEVIL—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ron Bacardi
1/3 Gin
1/6 Cointreau
1/6 Jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Fritz, Ciro's Bar. Londres.—

MARTINI—COCKTAIL
Seco-Dry

Póngase en vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Gin
1/3 Vermut Francés
1 golpe Orenge Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

—La exclamación «Un Martini» es familiar en todos los bares del mundo. Indiscutiblemente, es el cocktail más famoso.

Se prepara seco, medio seco y dulce, siendo el primero el más solicitado.

En España se bebe algo más seco de la verdadera fórmula, aproximadamente, en la siguiente proporción: 4/5 Gin, 1/5 Noilly.

SEMI SECO: 1/3 Vermut francés, 1/3 Vermut Italiano, 1/3 Gin, corteza de limón.

DULCE: 2/3 Vermut Italiano, 1/3 Gin, una guinda.

MILLONAIRE—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 cucharadita de Granadina
1 cucharadita de Curaçao
1 cucharadita de clara de huevo
1 copita de Whisky escocés.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula del Hotel Ritz, de Londres.—

MANHATTAN—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Whisky canadiense
1/3 Vermut Italiano
1 golpe de Angostura

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

«DRY MANHATTAN» se prepara sustituyendo el Vermut Italiano por Francés.

—Después del «Martini», es éste el cocktail más conocido. El nombre se deriva de la isla en que se fundó la ciudad de Nueva York.—

MIRAMAR—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Dubonnet
1/4 Vermut Francés
1/2 Dry Gin
1 golpe de Angostura

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de naranja.

—Fórmula de Mlle. Doljan en el Concurso del Hotel Miramar, de Biárritz. 1928.—

MOMO—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Captain's Gin
1/3 Noyeau
8 gotas Curaçao La Campana

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

—Dedicado a Momo Arellano, por P. Talavera. Bilbao.—

MARIANO GARCIA—COCKTAIL

Póngase en una copa de Champagne dos pedacitos de hielo y añadir:

2 cucharaditas de Gin
1 cucharadita de Cointreau
1 cucharadita de Chartreuse amarillo

Termínese de llenar con Champagne y sírvase exprimiendo corteza de limón y naranja.

—Dedicado a don Rafael García, realizador de Pasapoga Club. 20 de mayo 1942.—

MORNING—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Coñac
1/2 Vermut Francés
2 golpes Curaçao
2 golpes Marrasquino
2 golpes Orange Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

—Fórmula de Harry Johson. San Francisco de California.—

MARGARITA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Gin
1/2 Vermut Italiano
1 cucharadita de Triple Seco
1 cucharadita de Jugo de Mandarina
8 gotas de Orange Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

MARLBOROUGH—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Jerez seco
1/2 Vermut Italiano
3 golpes Orange bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

MARTINEZ—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

2/3 Vermut Francés
1/3 Ginebra
1 cucharadita de Marrasquino
1 cucharadita de Curaçao
1 golpe de Orange Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda y exprimir corteza de limón.

—Fórmula del Restaurante español «Martínez». Londres.—

MARY PICKFORD—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ron Bacardi
1 cucharadita de Granadina
1 cucharadita de Marrasquino
1 cucharadita de clara de huevo

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—*En América le añaden 1/4 parte de jugo de piña.*—

MADRIGAL—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Jerez
2/3 Coñac
1 yema de huevo
1 cucharadita de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de vino, rallando nuez moscada encima.

—*Fórmula de I. M. Peña, barman de La Galera, «Villalar». Madrid.*—

NULES—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ginebra
10 gotas de Angostura Foking

Agítese bien y sírvasè en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

NAPOLEON—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ginebra
1 cucharadita de Curaçao
1 cucharadita de Dubonnet

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

OLD-FASHIONED WHISKY—COCKTAIL

En un vaso especial de Old-Fashioned, póngase:

1 cucharadita de azúcar
3 golpes de Angostura
1 pedacito de corteza de limón
1 pedacito de corteza de naranja
1 pedacito de piña

Añadir un chorrito de sifón; disolver el azúcar con una cucharilla, procurando al mismo tiempo exprimir las cortezas del limón y naranja y la piña para que desprendan todo el aroma. Añadir dos guindas, tres pedacitos de hielo y una copa doble de Whisky Bourbón.

—Dedicado al Coronel S. Behn, muy afectuosamente.—

ORANGE BLOSSOM—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Dry Gin
1/2 Jugo de Naranja

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula muy solicitada, preparada por Malloy, conocido barman de Pittsburg.—

OSTRAS—COCKTAIL

En una copa de cocktail póngase:

2 ostras frescas
1 cucharadita de salsa Perrins
1 cucharadita de Tomate Katsup
8 gotas de jugo de limón
Un poquito de pimienta.

Sírvase con una cucharilla de las de café.

OPORTO—COCKTAIL

Póngase en un vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Oporto
1 cucharadita de Ginebra
1 cucharadita de Curaçao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

PRINCIPE DE ASTURIAS—COCKTAIL

En una copa de Champagne póngase:

2 pedacitos de hielo
1 copita de Jerez seco

Termínese de llenar con Sidra achampañada y exprimir corteza de naranja.

—Fórmula del barman madrileño S. Bardón.—

PALL MALL—COCKTAIL

Póngase en un vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Dry Gin
1/3 Vermut Italiano
1/3 Vermut Francés
2 golpes Menta blanca
1 golpe Orange Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Guido, Café de París. Montecarlo.—

PASAPOGA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

6/10 Dry Gin
4/10 Vermut Añejo Rossi
1 cucharadita de Cointreau
1 cucharadita de Chartreuse A.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una guinda.

—Dedicado al Consejero-Delegado D. Rafael Porres.—

PRINCESS MARY—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Gin
1/3 Nata fresca
1/3 Crema de Cacao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Dedicado a la Princesa Mary con motivo de su boda con Lord Lascelles, por H. Graddock. Londres, 1922.—

PRINCIPE DE GALES—COCKTAIL

Póngase en una copa de Champagne un pedacito de hielo y añadir:

1 cucharadita de Grand Marnier
1 cucharadita de Coñac

Termínese de llenar la copa con Champagne y sírvase con una rodaja de naranja cortada muy fina.

PRESIDENTE—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Ron Bacardi
1/2 Vermut Francés
1 cucharadita Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda y una corteza de naranja.

—Según la fórmula del Club de Cantineros, de Cuba.—

QUEEN ELIZABETH—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

2/4 Dry Gin
1/4 Cointreau
1/4 Grape Fruit

Agítese bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ROSE—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Kirsch
1/3 Ginebra
1/3 Vermut Francés
1 cucharadita de Granadina

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una guinda.

—El «Rose» se prepara de una manera distinta en casi todos los bares. De todas las fórmulas que conozco, ésta es la que tiene mayor aceptación. Si la granadina no es de muy buena calidad, hay que añadirle un poco de Dubonnet para darle el color rosado.—

RUSA DRY—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Wodka
1/3 Dry Gin
1/3 Vermut Italiano
2 Golpes Salamer

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Willy Lowin. «Grunewald». Berlín.—

COCKTAIL—ROSA

(Sin alcohol)

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 yema de huevo
2 cucharaditas de azúcar
1 copa de jugo de naranja

Agítese bien y sírvase en un vaso mediano, terminando de llenar con soda.

—A. R. Sánchez. Bar Pidoux. Madrid.—

SAVOY—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Brandy
1/3 Benedictine
1/3 Crema de Cacao

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula del famoso hotel londinense del mismo nombre. Es más apropósito como «After-Dinner», que para aperitivo.—

SANRU—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Jerez Amontillado
1/3 Ginebra
1/3 Dubonnet
8 Gotas de Cherry Brandy

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

—Dedicado a los señores Sánchez Rubio. Madrid.—

SAN MARTIN—COCKTAIL

Póngase en un vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Ginebra
1/2 Vermut Italiano
1 cucharadita de Chartreuse A.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una guinda.

—El «San Martín» procede de la Argentina. Es muy popular en toda la América del Sur.—

SARATOGA—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Coñac
1 cucharadita de Marrasquino
2 golpes de Angostura

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con un pedacito de piña.

SCHELTO—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

8/10 Ginebra
2/10 Vermut Añejo Rossi
1 cucharadita de Marrasquino

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de naranja.

—Dedicado a M. Raimundo. Restaurante Schelto. Madrid.—

SIDE-CAR—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Coñac
1/3 Cointreau o Triple Seco
1/3 Jugo de limón

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Lo popularizó el barman Mac Garry en el Buck's Club. Londres.—

ST. MARC—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ginebra
1/3 Vermut Francés
1/6 Grosella
1/6 Cherry Brandy

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de E. Forrester, C. D. Náutique. Cannes.—

SACHA—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

2/4 Crema de Café
1/4 Coñac
1/4 Nata fresca

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, rallando nuez moscada encima.

—Dedicado a don A. Barreneche, por C. M. Peñita. Hotel Londres. San Sebastián.—

SILVER—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Ginebra
1/2 Vermut Francés
1 Cucharadita de Marrasquino
1 — Jarabe de Horchata
1 — Clara de huevo

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Fórmula de Pat O'Brien, Knickerbocker-Hotel. Nueva York.—

STINGER—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Coñac
1/2 Crema de Menta Blanca

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail. Se puede preparar también con Menta Verde.

—Para tomar después de las comidas.—

TOMATE—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Jugo de Tomate
1/2 cucharadita de Jugo de Limón
1/2 cucharadita de Salsa Perrins
Sal de apio o común
Pimienta molida

Agítese bien y sírvase en copa de vino.

—*Esta es la fórmula que tiene mayor aceptación. El tomate no admite mezclas de alcohol, aunque después de tomarlo resulta muy agradable una copita de vino de Jerez.*—

—*El jugo se prepara pasando por el tamiz unos tomates, procurando que estén muy limpios y maduros. Casi siempre, es preciso añadir un poco de agua para que no resulte excesivamente espeso.*—

TROPICAL—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Marrasquino
1/3 Ginebra
1/3 Vermut Francés
8 gotas Angostura

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con un pedacito de piña y una guinda.

TERRAMAR—COCKTAIL

Póngase en un vaso mediano:

2 cucharaditas Jugo de Limón
1 cucharadita azúcar
1 copita de Ron Pálido o Bacardi

Disolver el azúcar con una cucharilla y terminar de llenar con hielo rallado; sírvase con media rodaja de naranja.

—A don V. M. Tarruella. Hotel Terramar Palace. Sitges.—

TANGARINO—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ginebra
1/3 Vermut Francés
1/6 Jugo de Naranja
1/6 Crema de Mandarina

Agítese bien y pasarlo a copa de Champagne, terminando de llenar con Champagne Brut.

—Fórmula de P. Goetzte, Hotel Breindenbacherhof. Dusseldorf (Alemania).—

UNITI—COCKTAIL

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/4 Coñac
1/4 Curaçao
1/4 Ginebra
1/4 Granadina
1 Yema de huevo

Agítese bien y pasarlo a vaso mediano, terminando de llenar con champagne.

—Fórmula de P. Grandi, el famoso barman italiano del Gran Hotel de Rusia. Roma.—

URQUIJO—COCKTAIL

Póngase en una copa de vino:

1 pedacito de hielo
1/3 Jugo de Naranja
2/3 Champagne Brut

Exprimir corteza de naranja.

VERMUT—COCKTAIL

Póngase en un vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Vermut Italiano
2 golpes de Curaçao
2 golpes de Gin

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail exprimiendo corteza de limón.

VANDERBILT—COCKTAIL

Póngase en un vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 Cherry Brandy Rocher
1/2 Coñac
2 golpes Jarabe de Goma
2 golpes Angostura Bitters

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda y exprimiendo corteza de limón.

—*Cocktail célebre en el Kursaal de Ostende durante la estancia del Coronel Cornelio Vanderbilt.*—

WHISKY—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Whisky
8 gotas de Angostura
8 gotas de Jarabe de azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

WASHINGTON—COCKTAIL

Póngase en el vaso mezclador unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Coñac
2/3 Vermut Francés
2 golpes Angostura
2 golpes Jarabe de Goma

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

—Dedicado a la memoria de Jorge Washington. Cocktail muy popular en los Estados Unidos.—

COCKTAILS

COCKTAILS

DERIVADOS DEL COCKTAIL

SE LLAMA ASI A TODAS LAS MEZCLAS QUE, AUN SIENDO PARECIDAS A ESTE, TIENEN UN NOMBRE PROPIO. ALGUNAS DE ELLAS SON MUY ESTIMADAS EN ESPAÑA, APROXIMADAMENTE, POR EL ORDEN QUE SE MENCIONAN

FIZZES

Es una de las bebidas más agradables para tomar a cualquier hora, particularmente cuando el organismo está fatigado por algún exceso.

GIN—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir:

1 copita de Ginebra
1 cucharadita de azúcar
El jugo de medio limón

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

JAPONESA—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: 1 copita de Ginebra, el jugo de una naranja, 1 cucharadita de azúcar. Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano, terminándolo de llenar con sifón.

—En otros países se le conoce por ORANGE FIZZ. En España se le llama, simplemente, «Una Japonesa».

—La popularizó Félix Hernández, barman del Club Inglés. Madrid.—

ANDALUZA—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: el jugo de una naranja, 1 copita de Jerez seco, 1 cucharadita de azúcar. Agítese bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

MARTINI—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 Ginebra
1/3 Jugo Naranja
1/3 Vermut blanco
1 cuch. Granadina

Agítese bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

—Fórmula de Abdul Fattah Taher. Metropolitan Hotel. El Cairo.—

ROYAL—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ginebra
1 cucharadita Granadina
1 cucharadita azúcar
1 huevo fresco
El jugo de medio limón

Agítese bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

RITZ—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: 1 copita de coñac Excelsior, el jugo de una naranja, 1 cucharadita de azúcar. Agítese bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con soda.

—*Dedicado a C. Cortés. Hotel Ritz. Madrid.*—

SILVER—FIZZ

Prepárese como el Gin-Fizz, añadiendo dos cucharaditas de clara de huevo.

GOLDEN—FIZZ

Se prepara como el Gin-Fizz, añadiendo una yema de huevo fresco.

CREAM—FIZZ

Prepárese como el Gin-Fizz, añadiéndole dos cucharaditas de nata fresca.

GOLF—FIZZ

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: 1 copita de Ginebra, el jugo de medio limón, 1 cucharadita de Cointreau, 1 cucharadita de azúcar. Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

—Dedicado a J. Bermejo. Hotel Ritz. Madrid.—

FLIPS

Mucho antes de conocerse los cockteles, ya se preparaban mezclas muy parecidas a las que ahora se conocen por Flips.

PORTO—FLIP

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 yema de huevo fresco
1 cucharadita de azúcar
1 copita de Oporto

Agítese bien y sírvase en copa de vino floreándolo con canela.

El JEREZ, COÑAC y WHISKY - FLIP se preparan como en la receta anterior, sustituyendo el Oporto por el licor o vino preferido.

CHOCOLATE—FLIP

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: 1/2 copita de Oporto, 1/2 copita de Crema de Cacao, 1 yema de huevo fresco y 2 cucharaditas de chocolate en polvo. Agítese bien y sírvase en copa de vino; rallar nuez moscada encima.

Fórmula de A. Torelli. Winter Palace. Niza.—

PASAPOGA—FLIP

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

5/10 Café frío
2/10 Nata fresca
3/10 Coñac
1 Yema de huevo
2 cucharaditas de Azúcar

Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreándolo con canela.

—Dedicado a don V. Patuel.

COBBLERS

Bebida muy decorativa y refrigerante, se toma, particularmente, en los países cálidos.

SHERRY.....
JEREZ..... } **COBBLER**

Póngase en copa de agua o de Champagne:

2 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Coñac
1 cucharadita de Curaçao
1 cucharadita de Marrasquino
1 cucharadita de Azúcar
1 copita de Jerez seco

Añadir fruta del tiempo y sírvase con una rodaja de naranja.

CHAMPAGNE, PORTO, WHISKY, COBBLER

Se preparan como en la receta anterior, sustituyendo el Jerez por el vino o licor preferido.

SLINGS

Los de Whisky, Coñac, Ron, Absenta, etcétera, se preparan como en la fórmula del Gin.

GIN—SLING.

Póngase en un vaso grande:

2 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Azúcar
1 copita de Gin
El jugo de medio limón.

Terminar de llenar el vaso con soda.

SINGAPORE—SLING

En un vaso mediano póngase:

1 buen pedazo de hielo
1 cucharadita de Azúcar
1/4 de una copita de Cherry Brandy
1/4 de una copita de Jugo de Limón
1/2 de una copita de Gin

Se termina de llenar con soda.

DAISYES

SANTA CRUZ—DAISY

En un vaso grande, póngase: 4 pedacitos de hielo, 1 cucharadita de Azúcar, 1 cucharadita de Marrasquino, 1 copita de Ron. Agítese bien con una cucharilla y terminar de llenar con sifón.

MORNING GLORY—DAISY

Póngase en la cocktelera: 2 cucharaditas de Azúcar, el jugo de medio limón, la cuarta parte de la clara de un huevo, 1 copita de Ginebra.

Agítese bien y sírvase en vaso grande, terminando de llenar con soda.

REBASSADA—DAISY

Póngase en vaso grande:

3 pedacitos de hielo
2 cucharaditas de Jugo de Limón
2 cucharaditas de Jugo de Naranja
2 cucharaditas de Azúcar
1 copita de Coñac

Agítese bien con una cucharilla y terminar de llenar con soda muy fría.

—Fórmula de Juan Castellá. Restaurante Rebassada. Madrid.—

POUSSE-CAFE

Entre nosotros es poco corriente esta bebida de origen francés. Se prepara en copa especial, parecida a las de degustación de Jerez. Se vierten muy suavemente los licores por el orden de la fórmula, procurando que no se mezclen.

AMERICAN—POUSSE CAFE

Póngase en copa especial de Pousse Café:

1/5 Jarabe de Fresa
1/5 Marrasquino
1/5 Chartreuse verde
1/5 Curaçao rojo
1/5 Coñac

IRIS—POUSSE CAFE

Póngase en copa de Pousse Café:

1/5 Jarabe de Frambuesa
1/5 Marrasquino
1/5 Crema de Cacao
1/5 Chartreuse amarillo
1/5 Coñac

PARIS—POUSSE L'AMOUR

Póngase en copa de cocktail:

1 Yema de huevo entera
1/3 Marrasquino
1/3 Crema de Vainilla
1/3 Coñac

CAPITOL—POUSSE CAFE

Póngase en una copa de Pousse Café:

1/3 de Curaçao rojo
1/3 de Chartreuse amarillo
1/3 de Cherry Brandy

—Dedicado al señor Marqués de Melin.—

PUNCHES

En España los verdaderamente populares y mucho antes de conocerse los bares americanos ,son los clásicos ponches de Ron y Coñac.

PONCHE AL RON
(Caliente)

Póngase en un vaso grande:
1 Yema de huevo
2 cucharaditas de Azúcar

La cuarta parte del vaso de leche, muy caliente; batir muy bien con una cucharilla, añadir una copita de Ron y terminar de llenar con leche muy caliente. Florear con canela.

El de Coñac, Whisky, etc., se preparan de igual forma, sustituyendo el Ron por el licor preferido.

LORD BALTIMORE—PUNCH

Póngase en un vaso grande:

3 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Azúcar
1 cucharadita de Benedictine
1 copita de Whisky
El jugo de medio limón
Fruta del tiempo

Agítese con una cucharilla y terminar de llenar con sifón.

MILK PUNCH

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Ron y 1 de Coñac
2 cucharaditas de Azúcar
1 copa de leche fría

Agítese bien y sírvase en vaso mediano, rallando nuez moscada encima.

FREIXENET—PUNCH

En un vaso mediano póngase unos pedacitos de fruta, dos de hielo y añadir:

1 cucharadita de Coñac
1 cucharadita de Azúcar
1 cucharadita de Kirsch La Campana

Termínese de llenar con Freixenet Brut y agítese ligeramente con una cucharilla.

—Dedicado a la Sra. Viuda de Ferrer. Cavas Freixenet. San Sadurní de Noya.—

WEDDING—PUNCH

(Para 10 personas)

En un gran Bol, póngase:

250 grs. de fruta del tiempo
1 cucharada grande de Azúcar
1 copita de Kirsch
1 copita de Curaçao
1/2 botella de Coñac
1 botella de Oporto

Dejarlo en maceración durante una hora y al momento de servirlo añadirle hielo y sifón.

JULEPS

Bebida famosa en los Estados Unidos, de donde procede. Los más corrientes son los de Whisky, Coñac, Ron, Gin y Champagne.

Algunos barmans le añaden frutas del tiempo, otros machacan la hierbabuena para que dé más aroma.

MINT—JULEP

Póngase en un vaso grande:
Unas hojas de hierbabuena
1 cucharadita de Azúcar
1 copa de Whisky Canadiense

Terminar de llenar con hielo rallado (glace pilée). Agitar la mezcla con una cucharilla hasta que el vaso quede escarchado. Sírvase con 1/2 rodaja de limón, 1/2 de naranja y dos ramitas de menta, introduciendo los tallos dentro del hielo para que las hojas queden en la superficie. Debe tomarse con pajas.

SOURS

Como su nombre ya indica, debe servirse un poco agrio. En algunos países le añaden frutas del tiempo. En Madrid esta costumbre está completamente abolida.

GIN—SOUR

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

El jugo de medio limón
1 cucharadita de Azúcar
1 copita de Gin

Agítese bien y sírvase en copa de vino. No debe ponerse clara de huevo si no lo pide expresamente el cliente.

WHISKY, COÑAC—SOUR

Se preparan como en la receta anterior, sustituyendo el Gin por el Whisky o Coñac.

VICTORIA—SOUR

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/2 copita Jugo de Limón
1/2 copita Jugo de Piña
1 copita de Whisky
1/2 cucharadita de Azúcar.

Agítese bien y sírvase en copa de vino.

—Dedicado a don J. Simó.—

GROGS

Es una bebida clásica de los países fríos.

COÑAC, RON, WHISKY—GROG

En copa de Grog o en vasito mediano, póngase: 4/5 partes de agua muy caliente, 1 rodaja de limón a la que se puede incrustar clavo (3 ó 4), 1 copita del licor preferido, 2 terrones de azúcar encima del limón.

Sírvase ardiendo.

AMERICAN—GROG

Póngase en un vaso mediano:

Una cucharada de Azúcar en polvo
1/2 copita de las de licor de Ron
1/2 copita de las de licor de Coñac

Una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos (especia). Terminando de llenar con té muy caliente.

CUPS

Bebida refrescante y muy decorativa. Se preparan en jarras de cristal tallado, fabricadas expresamente para Cup.

CHAMPAGNE—CUP

Póngase en jarra de Cup:
2 cucharaditas de Azúcar
2 cucharaditas de Coñac
2 cucharaditas de Kirsch
2 cucharaditas de Curaçao
2 cucharaditas de Marrasquino
3 rodajas de limón y 3 de naranja
1 corteza de pepino, unas hojas de hierbabuena y fruta del tiempo cortada a pedacitos. Añadir un poco de sifón y déjese en maceración durante media hora. En el momento de servirse se le añade hielo y una botella de Champagne muy frío.

LORD LATOUNE—CUP

Póngase en jarra de Cup:

4 pedazos de hielo
1 botella de Clarete
2 copitas de Jerez
1 ramita de hierbabuena
10 ó 12 cerezas
1 corteza de limón

Añadir media botella de agua mineral gaseosa.

CLARETE—CUP

Póngase en jarra de Cup:

2 cucharaditas de Azúcar
2 cucharaditas de Coñac
2 cucharaditas de Kirsch
2 cucharaditas de Marrasquino
2 cucharaditas de Curaçao
3 rodajas de limón y 3 de naranja
1 corteza de pepino y fruta del tiempo.

Añadirle una botella de vino Clarete y déjese en maceración durante una hora. En el momento de servirse se le añade hielo y se termina de llenar con sifón.

SIDRA—CUP

Se prepara exactamente como el de Champagne, sustituyendo éste por Sidra achampañada.

SWEEDISH - BOW—CUP

Se prepara en una gran vasija o ponchera:

2 cucharadas grandes de Azúcar
2 cucharadas de las de cafe de Coñac
3 cucharadas de las de café de Kirsch
1 copita de Stockhalms Punch
Medio kilogramo de fresas del tiempo
Media botella de vino del Rhin

Se le agrega una cantidad de hielo, bastante, para que se enfríe muy bien. Se deja fermentar la mezcla unos momentos y antes de servirse se les agrega media botella de Champagne.

CRUSTAS

GIN—CRUSTA

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 cucharadita de Marrasquino
1 cucharadita de Jugo de Limón
1 cucharadita de Jarabe de Goma
1 golpe de Angostura
1 copita de Ginebra

Humedecer el borde de una copa de vino con limón y pasarlo por azúcar molida con objeto de darle una apariencia escarchada; añadir la corteza de medio limón cortada en espiral y dos guindas. Agitar bien la mezcla y sírvase en dicha copa.

WHISKY, COÑAC, RON—CRUSTA

Se preparan como en la receta anterior, sustituyendo el Gin por el licor preferido.

COOLERS

Bebida muy suave preparada a base de Ginger Ale.

BRUNSWICK—COOLER

Prepárese en un vaso grande:

1 cucharadita de Jugo de Limón
1 cucharadita de Jarabe de Goma
2 pedacitos de hielo

Termínese de llenar el vaso con Ginger Ale.

BOSTON—COOLER

Póngase en un vaso grande:
El jugo de medio limón
1 cucharadita de Azúcar
2 cucharaditas de Zarzaparrilla
Termínese de llenar con Ginger Ale.

RANSON—COOLER

Póngase en un vaso grande:
1 cucharadita de Granadina
2 golpes de Angostura
2 cucharaditas de Noyau
2 cucharaditas de Kirsch
Terminar de llenar con Ginger Ale, añadiendo una rodaja de limón.

TODDIES

Bebida muy parecida al Grog, se diferencia, principalmente, por no llevar rodaja ni piel de limón. Se preparan fríos y calientes.

WHISKY—TODDY

Póngase en un vaso de Whisky:
1 cucharada de Azúcar
1 copita de Whisky
Terminar de llenar con agua muy caliente.

CALVADOS—TODDY

Póngase en un vaso mediano:
3 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Azúcar
1 golpe de Angostura
1 copita de Calvados
Terminar de llenar con Sidra.

VELVET—TODDY

Póngase en vaso mediano:

2 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Jarabe de Horchata
8 gotas de Angostura
1 copita de Coñac

Terminar de llenar con agua fría.

SANGAREES

WHISKY—SANGAREE

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 cucharadita de Azúcar
1 copita de Whisky

Agítese bien y sírvase en copa de vino, rallando nuez moscada.

GIN, COÑAC, RON—SANGAREE

Se preparan con la msima fórmula que el anterior, sustituyendo el Whisky por el licor preferido.

GIN—SMASH

Póngase en un vaso mediano:

4 pedacitos de hielo
1 cucharadita de Azúcar
Unas hojas de menta
1 copita de Gin

Añadir fruta del tiempo.

EGG-NOGS

Bebida muy parecida al Punch, se preparan fríos y calientes.

BALTIMORE—EGG NOGG

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1/3 de una copita de licor de Coñac
1/3 de una copita de licor de Ron
1/3 de una copita de licor de Porto
2 cucharaditas de Azúcar
1 huevo fresco
1 copa de leche fría

Agítese bien y sírvase en vaso mediano, rallando nuez moscada encima.

COÑAC..... / BRANDY..... } EGG NOGG

(Caliente)

Póngase en la cocktelera

1 huevo fresco
2 cucharaditas de Azúcar
1 copita de Coñac

Agítese bien y sírvase en vaso grande, terminando de llenar con leche muy caliente; rallar nuez moscada encima.

HARRINSON'S—EGG NOGG

Póngase en un vaso grande:

1 yema de huevo
2 cucharaditas de Azúcar
2 pedacitos de hielo

Batir bien con una cucharilla y terminar de llenar con Sidra.

—Muy popular en los Estados Unidos. Fué la bebida favorita del General W. H. Harrison's, noveno Presidente de aquel país.

TOM COLLINS

Póngase en un vaso grande:

2 pedacitos de hielo
El jugo de medio limón
1 cucharadita de Azúcar
1 copita de Gin

Terminar de llenar con soda.

RASPBERRY—SHRUB

Prepárese en un vasito mediano:

2 cucharaditas Jarabe de Frambuesa
1/2 copita de Coñac
1 rodaja de limón

Terminar de llenar con agua muy caliente.

WHISKY—HIGHBALL

Póngase en un vaso mediano:

1 pedacito de hielo
1 copa de Whisky
1 corteza de limón

Terminar de llenar con soda muy fría.

RHUM—RIEKEY

Póngase en un vaso mediano:

1 pedacito de hielo
El jugo de media lima o limón
1 copita de Rhum

Terminar de llenar con soda.

VARIOS

COMBINACION

Póngase en un vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo y añadir:

1/2 copita de Ginebra
1/2 copita de Vermut Italiano
2 golpes de Angostura
2 golpes de Curaçao
1 rodaja de limón.

COMBINACION—RITZ

Póngase en un vaso mediano dos pedazos de hielo muy cristalino y añadir:

3/4 Dry Gin
1/4 Vermut añejo Rossi
1 pedacito de corteza de limón.

—Dedicado a don A. Martínez Baños en la inauguración del Bar del Hotel Ritz. Madrid. Abril, 1940.—

COMBINACION CUBANA

Póngase en un vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo y añadir:

Unas gotas de Curaçao
Unas gotas de Grand Marnier
Unas hojitas de Menta
1/2 vasito de Vermut
1/2 vasito de Ginebra
1/2 rodaja de naranja
1/2 rodaja de limón
2 guindas.

—Fórmula de P. Chicote.—

CODORNIZ—COMBINACION

Prepárese en copa de cristal:

Unos pedacitos de hielo
Unas gotas de Curaçao
Unas gotas de Orange Bitters
1/2 copita de Vermut Italiano
1/2 copita de Ginebra

Agréguese 1/2 rodaja de limón, 1/2 de naranja y dos guindas.

—Fórmula de P. Chicote.—

GINEBRA COMPUESTA

Póngase en un vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo y añadir:

1 cucharadita de Curaçao
1 cucharadita de Granadina
1/2 copita de Ginebra
1/2 copita de Vermut Italiano
2 guindas y unas hojas de hierbabuena.

CUBA LIBRE

Póngase en un vaso mediano: Una copita de Ron Bacardí, un pedacito de hielo, terminando de llenar con una Coca Cola.

PINK GIN

Póngase en un vaso mediano:

1 pedacito de hielo
8 gotas de Angostura
1 copita de Ginebra
1 corteza de limón.

Llenar con soda.

—Dedicado a don J. Villavicencio.—

DOS A CUATRO

Póngase en un vaso mediano:

1 pedacito de hielo
1 copita de Coñac Fundador
1/2 rodaja de limón

Termínese de llenar con Champagne Domecq Brut.

—Fórmula de don Estanislao Domecq. Jerez.—

CECIL PICK - ME - UP

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

1 copita de Coñac
1 yema de huevo fresco
1 cucharadita de Azúcar

Agítese bien y pasarlo a un vaso mediano terminando de llenar con Champagne.

—Fórmula de Wm. Pollack. Cecil Bar. Londres.—

PASO A NIVEL

En una copa de licor:

1/2 Anís Cadenas 1/2 Coñac Byass

PRAIRIE OYSTER

En una copa de cocktail póngase:

1 yema de huevo fresco
1 cucharadita de salsa Worcestershire
3 cucharaditas de tomate Catsup

Unas gotas de vinagre o limón, un poquito de pimienta y un poco de sal. Se termina de llenar con un Jerez seco.

—Algunos clientes lo prefieren con coñac y otros sin ningún licor.—

MAZAGRAN

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir:

2 cucharaditas de Azúcar
1 cucharadita de Jugo de Limón
2 cucharaditas de Coñac
1 copa de Café frío

Agítese muy bien y pasarlo a un vaso mediano.

TOM AND JERRY

Dos tazas de «Tom and Jerry» muy calientes. En una de ellas póngase:

1 yema de huevo
2 cucharaditas de Azúcar
1/2 copita de Coñac
1/2 copita de Ron
1 copita de agua caliente

Batir con una cucharilla y pasar repetidas veces la mezcla de una taza a la otra. Sírvase en copa mediana, rallando nuez moscada encima.

BLUE BLAZER

En una taza de «Tom and Jerry» póngase una copita doble de Whisky, una cucharadita de Azúcar; en otra taza, igual, la misma cantidad de agua muy caliente. Enciéndase el Whisky y pasar varias veces el contenido de una taza a la otra. Sírvase en copa mediana y exprimir corteza de limón.

Para que arda bien es preciso calentar previamente las tazas.

—El «Tom and Jerry» y el «Blue Blazer» son dos fórmulas de Jerry Thomas, el que fué famoso barman del Metropolitan Hotel. Nueva York.—

ICED CREAM SODA

Póngase en un vaso mediano:
1 helado de vainilla
1 cucharadita de Curaçao
2 cucharaditas de Granadina
Terminar de llenar con soda.

ICED TEA

En un vaso mediano, póngase: 4 ó 5 pedacitos de hielo, 2 cucharaditas de Azúcar, 1 rodaja de limón y terminar de llenar con té frío.

LIMONADA

Póngase en un vaso grande: 2 cucharaditas de Azúcar, el jugo de un limón; termínese de llenar con agua natural y sírvase con una rodaja de limón.

NARANJADA

Póngase en un vaso grande: 2 cucharaditas de Azúcar, el jugo de una naranja; termínese de llenar con agua natural y sírvase con una rodaja de naranja.

LEMON SQUASH y ORANGE SQUASH

Se preparan como la limonada y naranjada.

PICON—GRANADINA

En una copa de agua o en vaso mediano póngase: 1 cucharadita de Granadina, 1 copita de Amer Picón, 1 pedacito de hielo y se termina de llenar con soda.

BYRRH—CASSIS

En una copa de agua o en un vaso mediano póngase: 1 cucharadita de Creme de Cassis, 1 pedacito de hielo, 1 copita de Byrrh. Terminar de llenar con soda.

PALOMITA

En un vaso mediano póngase: 1 copita de Anís seco, 1 pedacito de hielo. Termínese de llenar con agua natural.

BATIDOS

Toman el nombre del helado con que se preparan. Los más corrientes son los de Vainilla, Chocolate y Fresa.

Póngase en la batidora: 1 copita de helado y 1 copa de leche. Si no se dispone de batidora, se puede agitar con una cucharilla.

Se debe perfumar con unas gotas de crema de la misma clase que el batido y agregarle una cucharadita de Azúcar.

TIPSY CURE

Una taza de café muy concentrado
Un gramo de amoníaco

ÍNDICE

	Páginas
PROLOGO	5
Origen del Cocktail...	8
¿Qué es un cocktail?...	10
Cómo se prepara.	10
Lo más indispensable en un Bar particular	12
Al pedir un cocktail...	13
COCKTAILS	
Alfonso	17
Alexandra..	17
Absenta.	18
Angel's Kiss	18
Albertia.	19
Ardenne.	19
Bees'Knees.	20
Bloodhound.	20
Barcardí..	21
Bakanik..	21
Brucart...	22
Bronx	22
Bijou.	23
Broadway	23
Bamboo..	24
Coñac (Brandy). ...	24
Calarratjada.	25
Cote D'Argent.. ...	25
Capitán..	26
Clover Club.	26
Cuban	27
Claridge..	27
Clubman.	28
Consomé.	28
Camparinete	29
Carrol	29

	Páginas
Coup de Roulís ...	30
Chantilly.	30
Chicote...	31
Chamossaire	31
Champs Elysees ...	32
Champagne..	32
Daiquiri..	33
Doctor...	33
Dama Blanca (White Lady)...	34
Diki Diki	34
Ellen..	35
Explosivo	35
Florida (sin alcohol)	36
Frutal (sin alcohol).	36
Gloom Chaser... ...	37
Gin	37
Gaviria...	38
Gioconda	38
Hospes...	39
Inca..	39
Jalifiano (sin alcohol).	40
Jerez (Sherry)... ...	40
Kessler...	41
Knock-Out...	41
Lord Suffolk	42
Little Devil.	42
Martini...	43
Millonaire	43
Manhattan...	44
Miramar..	44
Momo	45
Mariano García ...	45
Mornirg..	46
Margarita	46
Marlborough	47
Martínez.	47
Mary Pickford.. ...	48
Madrigal.	48
Nules	49
Napoleón	49
Old Fashioned Whisky...	50
Orange Blossom ...	50
Ostras	51
Oporto...	51
Príncipe de Asturias	52
Pall Mall	52
Pasapoga	53
Princess Mary.. ...	53
Príncipe de Gales..	54
Presidente...	54
Queen Elizabeth...	55
Rose..	55
Rusa Dry	56
Rosa (sin alcohol)..	56
Savoy	57
Sanru	57
San Martín..	58
Saratoga.	58
Schelto...	59
Side-Car.	59

Páginas

St. Marc. 60
Sacha. 60
Silver. 61
Stinger... 61
Tomate (sin alcohol) 62
Tropical.. 62
Terramar 63
Tangarino 63
Uníti. 64
Urquijo.. 64
Vermut... 65
Vanderbilt... 65
Whisky.. 66
Washington. 66
Páginas en blanco para ediciones, 67, 68, 69 y 70

DERIVADOS DEL COCKTAIL

FIZZES

Gin Fizz. 71
Japonesa. 72
Andaluza 72
Martini Fizz 72
Royal 73
Ritz... 73
Silver 73
Golden... 73

Páginas

Cream 74
Golf... 74

FLIPS

Porto. 75
Jerez, Coñac y Whisky 75
Chocolate 76
Pasapoga 76

COBBLERS

Sherry (Jerez)... ... 77
Champagne, Porto Whisky 78

SLINGS

Gin... 79
Singapore 80

DAISYES

Santa Cruz.. 81
Morning Glory. ... 81
Rebassada 82

POUSSE CAFE

American Pousse Café 83
Iris 84
París-Pousse L'Amour.. 84

Páginas

Capitol Pousse Café 84

PUNCHES

Ponche al Ron. ... 85
Lord Batimore.. ... 86
Milk.. 86
Frexenet. 87
Wedding 87

JULEPS

Mint Julep... 88

SOURS

Gin Sour 89
Whisky, coñac. ... 90
Victoria.. 90

GROGS

Coñac, Ron Whisky.. 91
American 91

CUPS

Champagne Cup... 92
Lord Latouné... ... 93
Clarete... 93

Páginas

Sidra. 94
Sweedish-Bow.. ... 94

CRUSTAS

Gin Crusta.. 95
Whisky, Coñac, Ron-Crusta 95

COOLERS

Brunswick... 96
Boston 96
Ranson... 97

TODDIES

Whisky Toddy ... 98
Calvados 98
Velvet... 99

SANGAREES

Whisky Sangaree.. 100
Gin, Coñac, Ron... 100
Gin-Smash... 100

EGG-NOGS

Baltimore-Egg Nogg... 101
Brandy... 102

Páginas

Harrinson's.. 102
Tom Collins 103
Raspberry-Shrub .. 103
Whisky-Highball .. 103
Rhum-Riekey 104

VARIOS

Combinación 105
Combinación-Ritz . 105
Combinación Cubana.. 106
Codorniz Combinación 106
Ginebra Compuesta... 107
Cuba Libre. 107
Pink Gin 107

Páginas

Dos a Cuatro... ... 108
Cecil Pick-Me-Up.. 108
Paso a Nivel 108
Prairie Oyster... ... 109
Mazagrán 109
Tom and Jerry ... 110
Blue Blazer.. 110
Iced Crean Soda... 111
Iced Tea 111
Limonada 111
Naranjada.. 112
Lemon Squash y Orange Squash.. 112
Picón-Granadina .. 112
Byrrh Cassis 112
Palomita. 112
Tipsy Cure 113
Batidos... 113